



Maleisische runderroerbak

met paksoi en mie



20-30min



2 personen

Hoisinsaus wordt gemaakt van gefermenteerde sojabonen en wordt in de Aziatische keuken vaak gebruikt om vleesgerechten op smaak te brengen. We gebruiken het vandaag voor deze snelle roerbak met runderreepjes en paksoi. Sambal oelek zorgt voor een vleugje Indonesische pit en limoen en geroosterde sesamolie maken het af.

Wat je van ons krijgt

- 2 tenen knoflook
- 1 wortel
- 2x babypaksoi
- 1 limoen
- 250g noedels ¹
- 1x runderreepjes
- 1 zakje curry-madraskruiden ¹⁰
- 25ml sambal oelek
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 zakje sesamololie ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- keukenrasp
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 832kcal, vet 22.6g, koolhydraten 114.7g, eiwit 44.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Pel en rasp of pers de **knoflook** fijn. Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm fijn (snijd 'm in dunne staafjes als je meer tijd hebt). Snijd het **wit** van de **paksoi** in reepjes en snijd het **groen** een maal doormidden. Rasp de **limoenschil** fijn, pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **andere helft** in partjes.



4. Groenten wokken

Verhit nog 1tl olie in de pan en bak de **knoflook** en de **helft van de curry-madraskruiden** ca. 30sec. Voeg de **wortel**, de **witte paksoi** en de **limoenrasp** toe en roerbak ca. 1min. Voeg de **sambal** en de **hoisinsaus** toe.



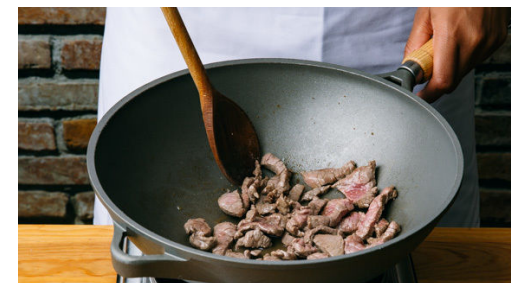
2. Noedels koken

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **noedels** toe als het water kookt en kook ze in 3-5min beetgaar. Schep **1 kopje kookwater** uit de pan en giet de **noedels** af. Doe ze terug in de pan en meng ze met 1el olie.



5. Noedels toevoegen

Draai het vuur helemaal laag en voeg de **groene paksoi** en de **noedels** toe. Verwarm al omscheppend ca. 1min en voeg wat **kookwater** toe om de **saus** te binden. Breng de **roerbak** op smaak met het **limoensap** en de **sesamololie** en proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



3. Vlees dicht schroeien

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 1tl olie. Dep de **runderreepjes** droog en braad ze in 1-2min stevig aan. Schep op een bord en zet opzij. Zet de pan terug op hoog vuur



6. Vlees toevoegen

Voeg het **vlees** weer toe, warm kort door en serveer de **roerbak** met de **limoenpartjes**.